

## ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

МБОУ СОШИ

От 23.12.2024 г.

Комиссия в составе

Фудова Г.И.Р., Маркина Е.А.,  
Собошкина В.А., Куряков Н.П., Якушко Е.В.

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V)

- 1) Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)
- 2) Контроль взвешивания.
- 3) Соблюдение циклического меню.
- 4) Контроль соблюдения норм питания.
- 5) Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
- 6) Контроль ведения документации пищеблока.
- 7) Контроль сертификации продукции.
- 8) Контроль и проверка качества, количества приготовленных блюд.
- 9) Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
- 10) Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
- 11) Проверка состояния оборудования школьной столовой.
- 12) Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
- 13) Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
- 14) Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
- 15) Проверка наличия санитарных книжек сотрудников пищеблока.
- 16) Проверка С – ВИТАМИНИЗАЦИИ.
- 17) Контроль суточной пробы и условий хранения.
- 18) Контроль за своевременным вывозом тары, отходов.
- 19) Организация просветительской работы среди обучающихся по вопросам питания.

**В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):**

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
3. Циклическое меню (соблюдается /не соблюдается/иное) соблюдается
4. Нормы питания (соблюдается /не соблюдается/иное) соблюдается
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) удовлетворительное
6. Документация пищеблока (ведётся в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведётся/иное) ведётся
7. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) имеются
8. Качество, количество приготовленных блюд (соответствует норме/не соответствует норме/иное) соответствует
9. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведётся/не ведётся/иное) ведётся
10. Графика питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) имеется
11. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в не удовлетворительном состоянии/иное) удовлетворительное
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/несоблюдается/иное) соблюдается
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют, правила хранения соблюдаются// не соблюдаются/иное) имеются, соблюдаются
14. Условия и сроков хранения продуктов, товарное соседство (соблюдается/несоблюдается/иное) соблюдается
15. Санитарные книжки сотрудников пищеблока (имеются/не имеются) имеются
16. С – ВИТАМИНИЗАЦИЯ (проводится /не проводится) проводится
17. Суточные пробы, условия хранения (соблюдаются/не соблюдаются/иное) соблюдаются
18. Своевременный вывоз тары, отходов (соблюдается/не соблюдается/иное) соблюдается
19. Просветительная работа среди обучающихся по вопросам питания (проводится/не проводится/иное) проводится

Подпись членов комиссии

